فش فرائی

Ibrahim Chef

اجزاء:

- مچھلی آدھا کلو
- لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
- نمک ایک چائے کا چمچ
- لیموں کا رس ایک کھانے کا چمچ
- انڈا ایک عدد
- گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ
- لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ
- زیرہ ایک چائے کا چمچ (بھنا اور پسا ہوا)

ترکیب:

1. پہلے مچھلی کو دھو لیں۔
2. پھر لال مرچ، نمک، لیموں کا رس، انڈا، گرم مصالحہ، لہسن کا پیسٹ اور زیرہ ڈال کر دو گھنٹے کے لیے میری نیٹ کرلیں۔
3. پھر گرم تیل میں ڈیپ فرائی کر لیں۔
4. مزیدار فش فرائی تیار ہے، گرم گرم سرو کریں۔

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784